附件2

**拟征求意见的食品添加剂相关背景材料**

一、α-淀粉酶

（一）背景资料。李氏木霉（*Trichoderma reesei*）来源的α-淀粉酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。美国食品药品管理局、丹麦兽医和食品局等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

（二）工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于酒精发酵和谷物加工，提高酒精得率和淀粉的液化速率。其质量规格执行《食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）。

二、蛋白酶

（一）背景资料。李氏木霉（*Trichoderma reesei*）来源的蛋白酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。美国食品药品管理局、丹麦兽医和食品局等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

（二）工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于酒精发酵和谷物加工，提高果汁和淀粉得率。其质量规格执行《食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）。

三、葡糖异构酶

（一）背景资料。锈棕色链霉菌（*Streptomyces rubiginosus*）来源的葡糖异构酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。美国食品药品管理局、日本厚生劳动省等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

（二）工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于生产高果糖玉米糖浆，提高果糖分子甜度。其质量规格执行《食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）。

四、脂肪酶

（一）背景资料。多形汉逊酵母（*Hansenula polymorpha*）来源的脂肪酶申请作为食品工业用酶制剂新品种。美国食品药品管理局、丹麦兽医和食品局等允许其作为食品工业用酶制剂使用。

（二）工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，主要用于面包、面条等，使面团蓬松、稳定。其质量规格执行《食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）。

五、维生素K2（合成法）

（一）背景资料。维生素K作为食品营养强化剂已列入《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880），允许用于调制乳粉（仅限儿童用乳粉和孕产妇用乳粉），本次申请的维生素K2（合成法）是维生素K的一种化合物来源，用于调制乳粉（仅限儿童用乳粉和孕产妇用乳粉）（食品类别01.03.02）。美国食品药品管理局允许其作为食品营养强化剂用于乳制品。

（二）工艺必要性。该物质作为食品营养强化剂用于调制乳粉（仅限儿童用乳粉和孕产妇用乳粉）（食品类别01.03.02），强化食品中的维生素K。其质量规格按照公告的相关内容执行。

六、硫酸钙

（一）背景资料。硫酸钙作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于小麦粉制品、面包、糕点、腊肠、肉灌肠类等食品类别，本次申请扩大使用范围用于淀粉制品（食品类别06.05.02）、焙烤食品馅料及表面用挂浆（食品类别07.04）、调理肉制品（生肉添加调理料）（食品类别08.02.01）、其他熟肉制品（食品类别08.03.09）、冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等）（食品类别09.02.03）、其他半固体复合调味料（食品类别12.10.02.04）、果冻（食品类别16.01）。国际食品法典委员会、日本厚生劳动省等允许其作为稳定剂用于各类食品。根据联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果，该物质的每日允许摄入量不需要限定。

（二）工艺必要性。该物质作为稳定和凝固剂用于淀粉制品（食品类别06.05.02）、焙烤食品馅料及表面用挂浆（食品类别07.04）、调理肉制品（生肉添加调理料）（食品类别08.02.01）、其他熟肉制品（食品类别08.03.09）、冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等）（食品类别09.02.03）、其他半固体复合调味料（食品类别12.10.02.04）、果冻（食品类别16.01），改善食品质构。其质量规格执行《食品添加剂 硫酸钙》（GB 1886.6）。

七、甜菊糖苷

（一）背景资料。甜菊糖苷作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于蜜饯凉果、糖果、糕点等食品类别，本次申请扩大使用范围用于腌渍的蔬菜（食品类别04.02.02.03）、发酵蔬菜制品（食品类别04.02.02.06）、 新型豆制品（食品类别04.04.01.05）、可可制品、巧克力和巧克力制品，包括代可可脂巧克力及制品（食品类别05.01）、饼干（食品类别07.03）。国际食品法典委员会、欧盟委员会、日本厚生劳动省等允许其作为甜味剂用于多种食品。根据联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果，该物质的每日允许摄入量为4 mg/kg bw（以甜菊醇当量计）。

（二）工艺必要性。该物质作为甜味剂用于腌渍的蔬菜（食品类别04.02.02.03）、发酵蔬菜制品（食品类别04.02.02.06）、新型豆制品（食品类别04.04.01.05）、可可制品、巧克力和巧克力制品，包括代可可脂巧克力及制品（食品类别05.01）、饼干（食品类别07.03），调节食品口味。其质量规格执行《食品添加剂 甜菊糖苷》（GB 8270）。

八、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）

（一）背景资料。乙酰磺胺酸钾作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于饮料类等食品类别，本次申请扩大使用范围用于配制酒（食品类别15.02）。国际食品法典委员会、欧盟委员会、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其作为甜味剂用于酒类。根据联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果，该物质的每日允许摄入量为15 mg/kg bw。

（二）工艺必要性。该物质作为甜味剂用于配制酒（食品类别15.02），调节产品口味。其质量规格执行《食品添加剂 乙酰磺胺酸钾》（GB 25540）。

九、植物炭黑

（一）背景资料。植物炭黑作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于冷冻饮品、糕点、饼干等食品类别，本次申请用于复合调味料（食品类别12.10）和膨化食品（食品类别16.06）。日本厚生劳动省允许其作为着色剂用于各类食品。

（二）工艺必要性。该物质作为着色剂用于复合调味料（食品类别12.10）和膨化食品（食品类别16.06），调节食品颜色。其质量规格执行《食品添加剂 植物炭黑》（GB 28308）。